

# ～今月のレシピ紹介～



今月のご紹介したいメニューは、、、豆腐ドーナツです！

豆腐を入れることでもちもち、ふわふわになり子ども達からも人気のおやつです♪

## 【材料】

ホットケーキミックス	200g
絹豆腐(水切り不要)	150g
砂糖	お好みの量
粉砂糖 or グラニュー糖	適量
あればバニラエッセンス	
揚げ油	

## 【作り方】

- ・ボールに豆腐とホットケーキミックス、砂糖を入れよく混ぜ合わせる。(あればバニラエッセンスも)  
↑よく混ぜないと豆腐のかたまりが残ってしまいます。また豆腐は水切りせずそのまま使ってください。
- ・スプーンを使い丸く成型し170度くらいの油で色がつくまで揚げます。
- ・揚げたドーナツに粉砂糖をからめると完成！！
- ・絹豆腐を入れることでばさばさ感の少ないしっとりとしたドーナツになります♪



## 先月の人気メニュー



## マカロニミート グラタン

いつもおやつで大人気のマカロニミート！  
5歳児さんからのリクエストメニューで1号さんも食べられるように給食メニューとしてグラタンにして提供しました♪  
子ども達にはやはり好評だったようで、ボウルが空っぽになっていました！  
ご家庭でも市販のミートソースとマカロニをからめて、上にパン粉と粉チーズを振って簡単に作れますのでぜひ作ってみてください♪